

## Käse-Tartelettes mit Birnenschaumwein



### Zutaten:

Für ca. 14 Tartelettes von 8 cm Ø

#### Teig:

- 240 g Mehl
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- je 1 Prise Salz und Zucker
- 80 ml neutrales Pflanzenöl
- 80 ml heißes Wasser



#### Für den Belag:

- 300 g geriebener Allgäuer Bergkäse
- 150 ml Birnenschaumwein
- 2 kleine Birnen, in Scheiben geschnitten

#### Für den Guss:

- 150 g Vollmilch-Joghurt
- 3 Eier (Größe M)
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss

## Zubereitung

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in eine gut verschließbare Plastiktüte geben. Pflanzenöl und Wasser darübergeben. Die Tüte mit dem Deckel verschließen und gut durchschütteln. Die Tüte öffnen und den Teig mit den Händen kurz durchkneten. Sofort auf wenig Mehl dünn ausrollen und in kleine Kreise von ca. 10 cm Durchmesser ausstechen. Teigkreise in gefettete Tartelettes-Förmchen legen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Backofen auf 200° Heißluft vorheizen.

Den geriebenen Käse mit dem Birnenschaumwein mischen und kurz ziehen lassen. Auf die Tartelettes verteilen. Die Birnenscheiben auf den Käse legen. Für den Guss den Joghurt und die Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über den Käse gießen.

Die Tartelettes im heißen Backofen 25 – 30 Min. backen. Warm servieren. Dazu passt ein Glas gekühlter Birnenschaumwein.